



Экономический и Социальный Совет

Distr.: General
2 September 2020
Russian
Original: English

Европейская экономическая комиссия

Руководящий комитет по потенциалу
и стандартам торговли

Рабочая группа по сельскохозяйственным
стандартам качества

Семьдесят шестая сессия

Женева, 16–17 ноября 2020 года

Пункт 9 предварительной повестки дня

Специализированная секция по разработке стандартов
на сухие и сушеные продукты

Орехи пекан в скорлупе

Документ представлен секретариатом

Настоящий документ представляется Рабочей группе для его принятия в качестве Рекомендации ЕЭК ООН в отношении орехов пекан в скорлупе с испытательным периодом в один год. Он подготовлен в соответствии с разделом IV документа ECE/CTCS/2019/10, решением 2019-8.6, содержащимся в документе ECE/CTCS/2019/2, и A/74/6 (Sect. 20), и дополняющими документами.

I. Определение продукта

Настоящий стандарт распространяется на не очищенные от скорлупы орехи пекан разновидностей (культурных сортов), происходящих от *Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch, которые предназначены для непосредственного употребления в пищу или смешивания с другими продуктами для непосредственного употребления в пищу без дальнейшей переработки. Настоящий стандарт не распространяется на орехи пекан в скорлупе, обработанные посредством соления, обсахаривания, ароматизации или обжаривания или предназначенные для промышленной переработки.

Скорлупа орехов пекан в зависимости от окраски и других характеристик может быть:

- естественной;
- естественной и полированной;
- отбеленной — окрашенной в красный цвет — вошеной и полированной;
- отбеленной — окрашенной — вошеной и полированной.



II. Положения, касающиеся качества

Цель настоящего стандарта состоит в определении требований к качеству орехов пекан в скорлупе на стадии экспортного контроля после подготовки и упаковки.

Вместе с тем при применении стандарта на стадиях после экспортной отправки владелец несет ответственность за соблюдение его требований. Владелец/продавец продуктов, которые не отвечают требованиям настоящего стандарта, не может выставлять такие продукты или предлагать их для продажи или поставлять или реализовывать их каким-либо иным образом.

A. Минимальные требования¹

Орехи пекан в скорлупе всех сортов, при соблюдении специальных условий для каждого сорта и разрешенных допусков, должны обладать следующими характеристиками:

Скорлупа должна быть:

- неповрежденной; однако незначительные поверхностные повреждения не считаются дефектом при условии, что ядро физически защищено;
- чистой; практически без видимых посторонних веществ, в том числе без остатков присохшего околоплодника, покрывающих в совокупности более 5 % общей поверхности скорлупы;
- без поверхностных пороков, участков с изменениями в окраске или распространенных пятен, которые явно контрастируют с остальной поверхностью скорлупы и покрывают в совокупности более 25 % общей поверхности скорлупы;
- хорошо сформировавшейся; без заметных деформаций.

Ядро должно быть:

- непрогорклым;
- достаточно развившимся; наличие усохших или сморщенных ядер, которые являются чрезвычайно плоскими и изборозженными, или ядер с участками, которые подверглись обезвоживанию [дегидратации], усыханию или отвердению и на которые приходится более 25 % поверхности ядра, не допускается;
- без поверхностных пороков, участков с изменениями в окраске или распространенных пятен, которые явно контрастируют с остальной поверхностью ядра и покрывают в совокупности более 25 % общей поверхности ядра;
- хорошо сформировавшимся, т. е. ядра характерной формы с одной плоской или вогнутой стороной вследствие формирования в одной скорлупе двух ядер, не считаются дефектом.

Весь продукт (скорлупа и ядро) должен быть:

- доброкачественным; продукт, подверженный гниению или порче, что делает его непригодным для употребления человеком, не допускается;
- без видимых невооруженным глазом волокон плесени;

¹ Определения терминов и дефектов приводятся в приложении III к типовой форме стандартов, озаглавленном «Рекомендуемые термины и определения дефектов для стандартов на сухие (орехи в скорлупе и ядра орехов) и сушеные продукты». URL: <http://www.unece.org/trade/agr/info/layout/layout.htm>.

- без живых насекомых-вредителей независимо от стадии их развития;
- без повреждений, причиненных вредителями, включая присутствие мертвых насекомых и клещей, их остатков или выделений;
- без аномальной поверхностной влажности;
- без постороннего запаха и/или привкуса.

Состояние орехов пекан в скорлупе должно быть таким, чтобы они могли:

- выдерживать транспортировку, погрузку и разгрузку;
- быть доставленными в место назначения в удовлетворительном состоянии.

В. Содержание влаги²

Содержание влаги в орехах пекан в скорлупе не должно превышать 5,0 %.

С. Классификация³

В соответствии с допусками в отношении дефектов, приводимыми в разделе «IV. Положения, касающиеся допусков», орехи пекан в скорлупе подразделяются на следующие сорта:

первый сорт и второй сорт.

Допускаемые дефекты не должны отрицательно сказываться на общем внешнем виде продукта, его качестве, лежкоспособности и товарном виде в упаковке.

[D. Классификация ядер по окраске

Классификация орехов пекан в скорлупе по окраске является факультативной. В случае классификации используются следующие определения:

Светлые: внешняя поверхность ядра имеет преимущественно золотистую или более светлую окраску, при этом окраска не более 25 % внешней поверхности может быть темнее золотистой, но не темнее светло-коричневой.

Светло-янтарные: окраска более 25 % внешней поверхности ядра является светло-коричневой, при этом окраска не более 25 % внешней поверхности может быть темнее светло-коричневой, но не темнее умеренно-коричневой.

Янтарные: окраска более 25 % внешней поверхности ядра является умеренно-коричневой, при этом окраска не более 25 % внешней поверхности может быть темнее умеренно-коричневой, но не темнее темно-коричневой (насыщенно темно-коричневой или черновато-коричневой).

Темно-янтарные: окраска более 25 % внешней поверхности ядра является темно-коричневой, при этом окраска не более 25 % внешней поверхности может быть темнее темно-коричневой (насыщенно темно-коричневой или черновато-коричневой).]

² Содержание влаги определяется с помощью одного из методов, указанных в приложении II к типовой форме стандартов, озаглавленном «Определение содержания влаги в сухих продуктах». URL: <http://www.unece.org/trade/agr/info/layout/layout.htm>. При возникновении спора используется лабораторный эталонный метод.

³ Приводимые названия сортов соответствуют используемым в промышленности Северной Америки.

III. Положения, касающиеся калибровки

Калибровка орехов пекан в скорлупе является факультативной. Однако в случае проведения калибровки калибр определяется по количеству и весу; количество орехов в фунте или килограмме, при этом используются следующие названия калибров:

Название калибра	Количество орехов	
	В фунте	В килограмме
Сверхкрупные	55 или менее	121 или менее
Очень крупные	56–63	121–138
Крупные	64–77	138–169
Средние	78–100	169–209
Мелкие	101 и более	209–264

Для каждого калибра вес 10 самых мелких из 100 орехов должен составлять по меньшей мере 7 % от общего веса пробы из 100 орехов.

IV. Положения, касающиеся допусков

На всех стадиях сбыта в каждой партии допускается наличие продукта, не соответствующего минимальным требованиям, предъявляемым к качеству и калибру указанного сорта.

A. Допуски по качеству

Допускаемые дефекты	Разрешенные допуски, процентная доля дефектного продукта, по количеству или весу (на основе общего веса орехов в скорлупе)	
	Первый сорт	Второй сорт
а) Допуски для продукта, не отвечающего минимальным требованиям,	10	15
из которого не более:		
недостаточно развившиеся или пустотелые орехи	10	15
продукт, подвергшийся прогорканию или поврежденный вредителями, со следами гниения или порчи	6	7
продукт с плесенью	1	2
продукт с живыми насекомыми	0	0
б) Допуски по калибру		
для продукта, не соответствующего указанному калибру, в случае проведения калибровки	7	7
в) Допуски по другим дефектам		
посторонние вещества, пустая скорлупа, осколки скорлупы, остатки околоплодника, пыль (по весу)	3	4
посторонние вещества минерального происхождения	0,5	0,5
орехи пекан в скорлупе, относящиеся к другим разновидностям, помимо указанных	10	10

V. Положения, касающиеся товарного вида

A. Однородность

Содержимое каждой упаковки должно быть однородным и состоять лишь из орехов пекан в скорлупе одинакового происхождения, качества и калибра (в случае калибровки) и разновидности (если указывается).

Орехи пекан в скорлупе первого сорта должны быть однородными по окраске, однако требование в отношении однородности по окраске для второго сорта является факультативным.

Видимая часть продукта в упаковке должна соответствовать содержимому всей упаковки.

B. Упаковка

Орехи пекан в скорлупе должны быть упакованы таким образом, чтобы обеспечивалась надлежащая сохранность продукта.

Материалы, используемые внутри упаковки, должны быть чистыми и такого качества, чтобы не вызывать внешнего или внутреннего повреждения продукта. Использование материалов, в частности бумаги или этикеток с торговыми спецификациями, допускается при том условии, что для нанесения текста или наклеивания этикеток применяются нетоксичные чернила или клей.

В упаковках не должно содержаться никаких посторонних веществ.

VI. Положения, касающиеся маркировки

На каждой упаковке четким и нестираемым шрифтом должны наноситься следующие данные, которые должны быть сгруппированы на одной стороне и видимы снаружи⁴.

A. Опознавательные обозначения

Упаковщик и/или грузоотправитель:

Наименование и физический адрес (например, улица/город/район/почтовый индекс и страна, если она не является страной происхождения) или кодовое обозначение, официально признанное компетентным национальным органом⁵.

B. Характер продукта

- «Орехи пекан в скорлупе»;
- вид окраски ядер (факультативно);
- разновидность (факультативно).

⁴ Настоящие положения о маркировке не распространяются на потребительские упаковки, содержащиеся в упаковках.

⁵ Национальное законодательство ряда стран требует четкого указания наименования и адреса. Однако в случае использования кодового обозначения отметка «упаковщик и/или грузоотправитель» (либо соответствующее сокращение) должна быть проставлена в непосредственной близости от кодового обозначения, при этом перед кодовым обозначением должен быть указан предусмотренный стандартом ISO 3166 буквенный код признающей страны, если она не является страной происхождения.

С. Происхождение продукта

- Страна происхождения и, факультативно, район выращивания или национальное, региональное или местное название⁶.

Д. Товарные характеристики

- Сорт;
- калибр (в случае калибровки), выраженный: количеством в фунте или в килограмме; или
 - названием калибра в соответствии с разделом III;
 - год сбора урожая (факультативно);
- обязательно, если это предусмотрено законодательством страны-импортера;
- «Срок годности» с указанием даты (факультативно).

Е. Официальная отметка о контроле (факультативно)

⁶ Должно указываться полное или обычно используемое название.